»Aus den Dörfern« Weiß

Rosi Schuster

Hannes Schuster ist hierzulande weniger bekannt, weil er kein Lautsprecher ist, sondern ein bescheiden auftretender, fast schüchtern wirkender Mensch. Für uns ist er einer der großen Winzer Österreichs, was er mit diesem »einfachen« Einstiegswein hier eindrucksvoll unter Beweis stellt. Er stammt von Lagen in Schützen am Gebirge, aus Oslip und aus Sankt Margarethen und besteht zu 60 % aus Grünem Veltliner von alten Reben, die über 50 Jahre alt sind, und zu 40 % aus einem gemischtem Satz mit Welschriesling, Furmint, Weißburgunder und Chardonnay.
Spontan vergoren und über 9 Monate im Stahltank wie im gebrauchten großen Holzfass ausgebaut, erinnert er an guten weißen Burgunder. Im Duft ein Hauch China-Böller und rauchig würzige Aromen, keine vordergründige Frucht. Im Mund saftig und füllig, mineralisch salzig, enorm lang und druckvoll und auch hier pikant würzig. Füllt den Mund mit gekonnt integriertem Holzeinfluß von kühler burgundischer Finesse. Entwickelt sich im Glas. Geht auf. Wird komplex steinig und straff, herb und trocken in vielfältiger geschmacklicher Wirkung, schwer zu beschreiben. Durchdringend komplex, eher vertikal als horizontal im Mund. Fordernd anspruchsvoll und qualitativ hochwertig. Macht Freude. Trinkt sich solo wunderbar, hat zu Fisch gebraten, hellem Fleisch und Eierspeisen aber die nötige physische Substanz, und ist zu klassischer Austria- und deutscher Regionalküche der perfekte Begleiter. Beeindruckend gut!

Alkohol: 13 Vol %
Optimale Reife: 2029
Restzucker: 3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert | keinerlei Zusatzstoffe | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,3

0,75l
OEW25900

K&U
www.weinhalle.de